Le Pont Traversé

Le Pont Traversé, une boucherie classée devenue librairie ancienne puis coffee-shop : healthy et gluten free … et à deux pas du Luco !

Le Québec

Face à l’église et « Les deux Magots », le Québec ne paye pas de mine mais ne désemplit pas : c’est un vrai bistrot du quartier, le dernier de Saint-Germain-des-Prés.

Judy

Judy, la nouvelle adresse germanopratine, pour un plein d’énergie et de vitamines avant un jogging au Jardin du Luxembourg.

Les Insouciants

Insouciants, mais pas nonchalants ni indifférents : le cadre est aussi soigné que les assiettes.

Cassette

Cassette : un incontournable de la si commerçante rue de Rennes. Sa terrasse au cadre champêtre est idéale pour se poser après un shopping.

Frappé par Bloom

Par ici la Monnaie ! Quel meilleur endroit pour fêter un anniversaire dans une cour pavée du cœur de Paris à l’abri des regards indiscrets ?

Malongo

Malongo, le salon de café de la rue Saint-André-des-Arts, où savourer un vrai nectar accompagné de son carré de chocolat noir bio à 70%.

L’Heure gourmande du Passage Dauphine

Le 24 mars 2019
L’heure gourmande, 22 Passage Dauphine, 75006 Paris
De 11h30 à 19h (15h le lundi)
Note globale : 14
Situation : 16
Cadre : 13
Accueil : 12
Ambiance : 16
Café : 13
Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Fleur que le jardinier peut avoir à l’œil » (iris)

Le plus difficile, c’est de trouver l’entrée ; sans connaître impossible ! Entre les rues Dauphine et Mazarine*,
la grille d’un passage que personne ne remarque, pas plus que la discrète enseigne en forme de théière.
On est à Saint-Germain-des-Prés, au cœur du Paris historique, avec pourtant l’impression d’être à mille lieues de la capitale : plus de voitures, de boutiques, de touristes. Juste un passage ancien au milieu duquel se niche une cour pavée, véritable oasis de calme et de fraîcheur. Et puis, parmi les appartements d’exception et bureaux hautement design,
ce salon de thé installé dans une ancienne ébénisterie …

Dehors, une poignée de tables prises d’assaut. Dedans, une bonbonnière un peu désuète avec son papier peint pour le moins daté (il faut aimer !), sa collection de théières (originales) et son chariot de desserts (visiblement faits maison) … également bondée. On finit par trouver une place sur la mezzanine, moins agréable car moins haute sous plafond

et pour le coup sans charme, mais tout aussi animée.
Etudiants de l’institut de langues d’en face, personnel des maisons d’édition voisines ou habitants du quartier,
tous se retrouvent devant une boisson chaude** et d’appétissantes douceurs à grignoter.

Tout le monde semble prendre son temps … surtout les serveurs ! Agréables mais leeeeeeeeents ! Or notre greeteuse*** tourangelle doit bientôt reprendre son train. Je descends accélérer le mouvement. Une délicieuse odeur de chocolat
a envahi l’escalier : il est servi à l’ancienne et fouetté devant vous dans sa chocolatière ; un peu amer et épais, mais doux
et réconfortant : « ça glisse dans la bouche, on dirait du velours », commente une connaisseuse qui l’accompagne d’une brioche à la confiture. Ici, la gourmandise n’est plus un vilain défaut : avis aux amateurs !

Pour conclure : un chocolat show.

https://www.facebook.com/pages/category/French-Restaurant/lheure-gourmande-228100473895438/

* Entre le n°30 de la rue Dauphine et le n°58 de la rue Mazarine.
** Belle carte de thés siglés.
*** Ambassadrice passionnée de sa ville, Evelyne nous a fait découvrir, avec nos amis canadiens cet été, les maisons insolites, passages secrets et cours privées de Tours … devant lesquels nous étions pourtant déjà passés à plusieurs reprises sans les remarquer ! (https://greeters.fr)

Marcello (Saint-Germain-des-Prés)

Le 17 mars 2019

Marcello, 8 Rue Mabillon, 75006 Paris
Tous les jours, de 8h à 23h, 23h30 le week-end
Note globale : 15
Situation : 14
Cadre : 14
Accueil : 17
Ambiance : 14
Café : 17
Prix d'un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Fait tourner la tête » (cou)

Deux ans déjà que notre bel italien s'est installé face au marché Saint-Germain* !
En toute discrétion, car seuls les initiés le remarquent. Ou les lynx : si on dirige ses yeux vers le bas, on aperçoit sa terrasse en contrebas. Une petite passerelle nous conduit d'abord dans l'ancienne bâtisse d'où l'on rejoint un escalier qui permet de descendre jusqu'à la jolie cour pavée : surprenant !
Loin du bitume et du brouhaha, c'est un vrai havre de paix. Bucolique avec son mur végétal (rafraîchissant en période de canicule !) et italien avec sa petite fontaine si romantique, où certains ont même lancé des piécettes comme à celle de Trévi**.
L'intérieur est aménagé en café turinois industrialisé (mur argenté, néons colorés, câbles apparents), cosy (canapés

Chesterfield) et décontracté. Quoique … un chat s’y promène nonchalamment : félinophobes ou allergiques, tous aux abris !

Mais qui sont les Marcello ? « De fortes personnalités, exigeants et sérieux, mais capables de se détendre franchement » nous éclaire le dictionnaire des prénoms. Voilà qui correspond bien à nos serveurs du jour, tous chaleureux et pro.

Mon caffè matinal est un Malabar d’Inde, pesé et moulu à la minute pour exprimer toutes les saveurs de ses arômes et très court, comme il se doit ; il est accompagné d’un biscuit aux amandes et d’un verre d’eau « frizzante » pour rafraîchir le palais avant de le déguster. Mon cher et tendre a préféré un Caffe d’Orzo, aux graines d’orge torréfiées comme à Turin (une alternative au déca), et notre aîné (photographe émérite !), la Colazione***, pour attaquer la journée !

Pour conclure : un café qui nous botte …

http://www.marcello-paris.com

* Ancien marché couvert du quartier de l’odéon, il a réouvert en 2017 après cinq ans de travaux : quatre enseignes internationales (Apple, Nespresso, Uniqlo & Mark et Spencer Food) et deux boutiques consacrées à l’alimentation haut de gamme (boucherie et restaurant), ouvertes le dimanche car situées en zone touristique internationale.
** A Rome où Fellini a tourné la scène mythique de son film, « La dolce vita », palme d’or au festival de Cannes en 1960 : on y voyait un journaliste de presse people, prénommé justement Marcello, y rejoindre sa dulcinée …
*** Boisson chaude, jus de fruits au choix et croissant nocciola ou marbré italien (12€) – La Grande Colazione comprenant en plus un yaourt au granola et aux fruits rouges, des oeufs à la napolitaine ou pancakes au mascarpone ou tarte focaccia-avocat et de la mozzarella ou une assiette de fromages italiens (32€).

Les antiquaires

Le 16 décembre 2018

Les Antiquaires, 13 rue du Bac, 75 006 Paris
Tous les jours de 7h à minuit
Note globale : 13,5
Situation : 14
Cadre : 16
Accueil : 13
Ambiance : 15
Café : 10
Prix d’un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Souvent en chine* » (antiquaire)

D’une nature solitaire, il vient ici se rattacher au monde : il y prend son café-tartines matinal tout en dévorant le journal. C’est qu’il aime s’informer et lit d’ailleurs, avec pour chacun un rituel différent, tous les quotidiens – dont notre humoriste s’inspire sans doute pour ses one-man show …

C’est donc en voisin que Michel Boujenah vient ici ; mais les

touristes du musée d’Orsay tout proche – voire du Louvre situé juste de l’autre côté du Pont Royal – semblent s’y trouver bien eux aussi.

C’est vrai qu’il a beaucoup de charme, ce bistrot ! Inspiré des boutiques d’antiquaires du quartier, il dégage quelque chose de so french, avec ses moulages au plafond, son carrelage en damiers, ses miroirs anciens, ses vieux radiateurs en fonte et ses ventilateurs. Il y a même un antique porte-parapluie : accessoire indispensable aujourd’hui … et délicieusement désuet!

Bien calés sur notre banquette capitonnée, on aimerait savourer notre nectar du jour mais il est aussi insipide que la tasse qui le contient, aucune saveur, juste un arrière goût d’eau ; pas de chocolat ni de biscuit non plus pour l’accompagner :
le minimum syndical … alors qu’il est loin d’être donné !

Pour conclure : un antique air.

https://www.facebook.com/pages/Les-Antiquaires/172103736291999

* Même s’il est entré dans le vocabulaire courant, l’origine du terme est très ancienne.
Les premiers chineurs étaient des colporteurs ou chiffonniers, qui allaient de village en village dénicher de vieux objets
à vendre ou échanger. Ils les transportaient sur leur dos, autrefois appelé échine, tâche évidemment très physique :
on disait donc qu’ils s’échinaient.
Aujourd’hui, le sens du mot a bien évolué et ne signifie plus que rechercher de vieux objets usagers, dans les brocantes ou vides greniers.